



Lundi

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Saucisson sec*

Galette végétarienne

Haricots beurre

Brie à la coupe

Fruit

Mardi

Duo de râpé

Escalope de dinde sauce suprême

Pommes röstli

Suisse sucré

Fruit

Mercredi

Salade grecque

Macaronis

Bolognaise

Fromage fondu

Compote

Jeudi

Taboulé

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Fromage blanc arôme

Fruit

Vendredi

Velouté de carottes

Aiguillette de poulet au paprika

Purée de potiron

Mimolette

Orange



Les groupes d'aliments :



* Présence de porc

Nos salades :

Duo de râpé : céleri râpé, carotte râpé, mayonnaise au curry.

Salade grecque : concombre, tomate, feta, poivron rouge, poivron vert, olive noire, vinaigrette.

Taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, assaisonnement.

Nos garnitures :

Purée de potiron : potiron, purée à base de flocons de pommes contenant du lait entier, margarine, sel et poivre.

Nos sauces :

Sauce suprême : crème fraîche, oignon, bouillon de volaille, roux, sel et poivre.

Sauce bolognaise : égréné de boeuf, sauce tomate, oignon, concentré de tomate, roux, sel et poivre.

Sauce béchamel : lait, matière grasse, farine, sel et poivre.

Occitanie Restauration vous souhaite de bonnes vacances !



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.